



In Vielfalt zusammen leben!

Inhalt dieser Ausgabe

Vorwort

Arabische Zahlen

Seite 2

Hier bin ich zu Hause

Afghanistan – Vielvölkerstaat am Hindukusch

Seite 3 – 5

Rezepte des Monats

Qabuli Palaw und afghanischer Obstsalat

Seite 6 – 8

Ein Tag im Leben von ...

Imran Maqul und Familie Moradi: Geflüchtete aus Afghanistan in Oytten

Seite 9

5

Interkultureller Kalender

- 1. November:** Allerheiligen (christlich)
- 2. November:** Allerseelen (christlich)
- 30. November:** Mevlid (islamisch)
- 24. Dezember:** Heiligabend (christlich)
- 25. Dezember:** 1. Weihnachtsfeiertag (christlich)
- 26. Dezember:** 2. Weihnachtsfeiertag (christlich)
- 31. Dezember:** Silvester
- 1. Januar:** Neujahr
- 6. Januar:** Epiphania (Heilige Drei Könige)
- 7. Januar:** Weihnachtsfest (orthodox)
- 19. Januar:** Theophanie (orthodox)



Vorwort

(bbb) Schwerpunktthema des vorliegenden Infobriefes ist Afghanistan, der Vielvölkerstaat am Hindukusch, der aufgrund seiner strategischen Lage und seiner Bodenschätze schon seit Jahrtausenden das Ziel von Eroberern ist. Invasoren wie Kyros der Große und Alexander der Große, Dschingis Khan und Tamerlan sowie zahlreiche Nomadenstämme aus dem Norden haben Teile Afghanistans immer wieder zerstört; sie sind aber auch ein Grund für die ethnische und kulturelle Vielfalt des Landes (► Seite 3).

Ebenso wie viele Händler und Reisende, die das Land schon in vorchristlichen Zeiten auf alten Handelswegen, wie der legendären Seidenstraße erreichten und den Bewohnern auf diesem Weg nicht nur Seide, Gewürze, Glas und Porzellan brachten, sondern sie auch mit fremden Religionen und Kulturen vertraut machten. In den 1960er und 1970er Jahren waren es dann vor allem Reisende aus Australien, Westeuropa und den USA, die Afghanistan auf dem so genannten Hippie Trail nach Indien besuchten.

In letzter Zeit verlaufen die Wanderbewegungen nun umgekehrt: Durch die sowjetische Invasion, den nachfolgenden Bürgerkrieg und das erneute Erstarken der Taliban hat sich die Sicherheitslage in Afghanistan dermaßen verschlechtert, dass immer mehr Menschen aus dem Land fliehen.

In Deutschland leben aktuell circa 250 000 Afghanen, in Oytien zurzeit rund 15, darunter auch der 20-Jährige Imran Maqul und die Familie Moradi mit ihren drei kleinen Töchtern. Bei köstlichem Tee mit Kardamom und beim gemeinsamen Kochen typischer afghanischer Gerichte (► Seite 6) erzählten sie uns von ihrem „alten“ Leben in Afghanistan und wie sie heute in Oytien leben (► Seite 9).

Arabische Zahlen

(BK) Es heißt allgemein, dass wir lateinische Buchstaben, aber arabische Ziffern schreiben. Die ursprünglichen Zahlzeichen stammen aus Indien; sie wurden von den Arabern übernommen und bei ihrer Eroberung Spaniens nach Europa gebracht. Unsere Schreibweise hat sich aber mittlerweile verändert und unterscheidet sich heute von der arabischen. Hier unsere - genau gesagt also **westarabischen** - Ziffern und darunter die heute in den arabischen Ländern gebräuchlichen Ziffern. In leichter Abwandlung der 4, 5 und 6 werden sie auch im Iran, in Afghanistan, Pakistan und Indien verwendet:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	٠

Die Zahlenkombinationen von Zehnern und Einern benutzen wir wie die Araber, obwohl sie und wir Wörter und Texte in unterschiedlicher Richtung lesen: Die Araber von rechts nach links, wir von links nach rechts. Wir sprechen aber die Zahlen zwischen 13 und 19 und die Kombinationen der weiteren Zehner und Einer (z. B. 21, 35) - entgegen unserer sonstigen Leserichtung - von rechts nach links. (11 und 12 bilden eine Ausnahme, hier spielt noch das Dutzend eine Rolle.) Auch die Konstruktion des Dezimalsystems entspricht der indisch-arabischen. Wir addieren die Einer und die Zehner: drei (+) zehn: 13. Auf Arabisch heißt 3: thalatha und 10: aschara; 13 heißt dann thalathaschar. Ähnlich geht es mit den Zehnern 20, 30, 40 usw.: Bei uns bekommt die Einerzahl die Endung (z)ig (mit kleinen sprachlichen Modifikationen), auf Arabisch die Endung ien: 30 = thalathien. Höhere Zahlen lesen wir allerdings wieder von links nach rechts, z. B. 4320. So auch die Araber. Die Erfindung der Null durch die Indier hat uns so beeindruckt, dass wir deren ebenfalls durch die Araber zu uns gekommenen arabischen Namen "ziffr" als Wort für sämtliche "Ziffern" übernommen haben.

Afghanistan – Vielvölkerstaat am Hindukusch

(bbb) Die islamische Republik Afghanistan grenzt im Westen an den Iran, im Norden an die ehemaligen Sowjetrepubliken Turkmenistan, Usbekistan und Tadschikistan, über einen schmalen Landkorridor im Nordosten an China sowie im Osten und Süden an Pakistan. Mit einer Fläche von circa 650 000 qkm ist Afghanistan fast doppelt so groß wie Deutschland.



Abbildung: © Fenton – fotolia.com

Topografie und Klima

Das Land ist geprägt durch hohe Gebirge, vor allem den Hindukusch mit Gipfelhöhen bis zu 7500 m (höchster Berg ist der Noshaq im Nordosten des Landes), hoch gelegene Beckenlandschaften, wie das Kabulbecken mit der afghanischen Hauptstadt, und Hochebenen. Nur knapp 10% der Landesfläche liegen unter 600 m. Dazu zählen vor allem wüstenartige Gebiete im Südwesten des Landes.

Afghanistan hat ein extremes Kontinentalklima mit Tag/Nacht-Unterschieden von bis zu 40 Grad und Sommer/Winter-Extremen von über 50 Grad bis minus 50 Grad. Dabei gibt es allerdings große Unterschiede zwischen den einzelnen Regionen. Relativ angenehm sind die Temperaturen in Kabul mit Durchschnittstemperaturen zwischen -3 Grad (Januar) und 23 Grad (Juli).

Bevölkerung, Sprache und Religion

Exakte Zahlen zur Bevölkerung des Vielvölkerstaats liegen nicht vor. Die Einwohnerzahl wird für 2016 auf circa 33 Millionen geschätzt, wobei der Anteil der *Paschtunen* bei circa 40% liegt. Dazu zählen auch mehrere Nomadenstämme, vor allem die *Kutschi*. Die zweitgrößte ethnische Gruppe sind die *Tadschiken* (circa 27%), gefolgt von den mongolischstämmigen *Hazara* (circa 9%) und den *Usbeken* (circa 9%), einem der zahlreichen Turkvölker.

Die meisten Einwohner Afghanistans leben in Städten in den hoch gelegenen Beckenlandschaften (*Kabul, Jalalabad*) oder in Fluss-oasen am Rand des zentralen Berglands (*Ghazni, Kandahar, Herat, Mazar-e-Sharif, Kunduz*).



Panorama von Kabul: © iStockphoto

So zahlreich wie die Volksgruppen sind die Sprachen Afghanistans. Als Amtssprachen im ganzen Land anerkannt sind *Paschtu* und *Dari*. Als Nationalsprachen in einzelnen Regionen akzeptiert sind u.a. *Usbekisch, Turkmenisch* und *Belutschisch*. Vor allem in den Großstädten und in der Werbung ist *Englisch* verbreitet. Viele Afghanen können auch *Urdu*, das sie durch die in Afghanistan beliebten pakistanischen und teilweise indischen Filme gelernt haben.

Circa 99% der afghanischen Bevölkerung sind Muslime (davon 80% Sunniten), circa 1% Hindus oder Christen.

Bildung

Für 7- bis 12-Jährige Kinder besteht in Afghanistan seit 1975 Schulpflicht; allerdings haben die jahrzehntelangen Kriege und die Gewaltherrschaft der Taliban dazu geführt, dass die meisten Schulgebäude zerstört und die Mehrzahl der Lehrer ins Ausland geflüchtet sind oder inzwischen in einem anderen Beruf arbeiten.

Nach dem Sturz des Taliban-Regimes Ende 2001 wurden – auch durch Unterstützung der internationalen Geberländer – zahlreiche Schulen repariert oder neu gebaut und viele Afghanen als Lehrer ausgebildet und eingestellt. Die Lehrerausbildung ist auch ein Schwerpunkt der deutsch-afghanischen Entwicklungszusammenarbeit

Die Analphabeten-Rate liegt derzeit aber noch bei circa 60%, und ungefähr 70% der Männer bzw. 90% der Frauen über 25 Jahre haben keinen Schulabschluss.

Auf der anderen Seite möchten viele junge Afghanen, vor allem in den großen Städten, studieren. Lange Zeit war die 1932 gegründete Universität von Kabul die einzige des Landes, inzwischen gibt es landesweit aber mehr als 150 staatliche und private Universitäten und „Hochschulen“.

Wirtschaft

Über 80% der Afghanen arbeiten in der Landwirtschaft, meist als Kleinbauern in Flussoasen. Während das Land in den 1970er Jahren zu den führenden Exporteuren für Trockenobst zählte, sind diese Produkte und auch andere Erzeugnisse, wie Teppiche, Wolle und Felle, in den westlichen Industrieländern heute kaum konkurrenzfähig. Hauptabnehmerländer sind derzeit Pakistan, Indien und der Iran.

Für den Eigenbedarf werden Weizen, Reis und Mais angebaut; sehr beliebt bei den Afghanen und früher auch bei den Touristen

ist das afghanische Obst, vor allem Granatäpfel, Weintrauben, Aprikosen und Maulbeeren, außerdem Mandeln und Pistazien.



Das Pyandzh-Tal in Nordafghanistan: © iStockphoto

Afghanistan verfügt über bedeutende Rohstoffvorkommen. Neben den weltweit größten Kupfervorkommen gibt es u.a. Lagerstätten von Lithium, Gold und Edelsteinen/Gesteinen. Weltweit begehrt ist der blaue Lapislazuli, der schon vor Jahrtausenden im Hindukusch abgebaut wurde und sich als Schmuckstein z.B. in den Gräbern der ägyptischen Pharaonen und mesopotamischen Herrscher findet. Daneben gibt es Lagerstätten von seltenen Erden, Kohle, Erdgas und Erdöl. Wegen der prekären Sicherheitslage und fehlender internationaler Investitionen sind diese Ressourcen zurzeit aber nicht nutzbar.

Verkehr

Aufgrund der Hochgebirgslage und der langen Kriege ist das Straßennetz außerhalb der großen Städte meist in einem sehr schlechten Zustand, und Autofahrten sind vor allem im Winter ausgesprochen schwierig.

Neben den vier internationalen Flughäfen in Kabul, Kandahar, Herat und Mazar-e-Sharif gibt es zahlreiche kleine Flughäfen und Flugplätze; bei den meisten handelt es sich allerdings um Gras- oder Schotterpisten.

Der Bahnverkehr spielt in Afghanistan keine Rolle.

Tourismus

Der Vielvölkerstaat Afghanistan hat aufgrund seiner ethnischen und kulturellen Vielfalt, aber auch wegen der grandiosen Landschaften Touristen, die das Land in den 1960er- und 1970er Jahren besuchten oder auf dem legendären Hippie Trail durchquerten, tief beeindruckt.

Seit dem Einmarsch der Roten Armee Ende 1979 (► Politische Lage) kommen aber immer weniger Touristen nach Afghanistan. Wegen der Gefährdung durch terroristisch und kriminell motivierte Anschläge und Entführungen warnt das Auswärtige Amt inzwischen eindringlich vor Reisen nach Afghanistan.

Zu den landschaftlichen Höhepunkten des Landes zählen die 2009 als erster Nationalpark ausgewiesenen, circa 2900 Meter hoch gelegenen türkisblauen Band-e-Amir-Seen. Die sechs Seen werden vom Balkh-Fluss durchflossen und sind durch natürlich entstandene Travertindämme aufgestaut.



Die Band-e-Amir-Seenkette: © iStockphoto

Als zweiter Nationalpark wurde 2014 der gesamte, über eine Million Hektar große Wakhan-Distrikt unter Schutz gestellt. Die zwischen Hindukusch und Pamir gelegene Hochgebirgsregion im Nordosten des Landes beherbergt eine einzigartige Flora und ist noch immer Heimat vieler inzwischen seltener Tiere, u.a. der Schneeleoparden, die hier mit Hilfe der ansässigen Bevölkerung geschützt werden sollen.

Ein wichtiges Ziel auch für ausländische Touristen waren früher die im 6. Jahrhundert

entstandenen und von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannten Buddha-Statuen von Bamiyan. Die beiden riesigen Statuen (53 und 35 Meter hoch) waren ebenso wie die sie umgebenden Nischen aus dem Felsen geschlagen und das spirituelle Zentrum von mehreren Tausend buddhistischen Mönchen, die in den benachbarten Felshöhlen – mit Wasser- und Abwassersystem – wohnten. 2001 wurde das Weltkulturerbe von den Taliban gesprengt.

Politische Lage

Die sowjetische Intervention im Dezember 1979 war der Beginn der bis heute andauernden gewaltsamen Auseinandersetzungen. Nachdem verschiedene Mudschaheddin-Gruppen, die vor allem von Pakistan, den USA und Saudi-Arabien unterstützt wurden, die Rote Armee besiegt hatten und diese 1989 das Land verließ, begann ein erbitterter Bürgerkrieg, aus dem im September 1996 die islamistischen Taliban als Sieger hervorgingen.

Die Taliban errichteten in Afghanistan einen fundamentalistischen „Gottesstaat“, in dem Musik, Sport, Bilder und Fernsehen verboten, jegliche Bildung stark eingeschränkt und Frauen brutal unterdrückt wurden. Da die Taliban den Kämpfern um Osama bin Laden Unterschlupf gewährten und den für die Anschläge vom 11. September 2001 verantwortlichen Al-Kaida-Führer auch nach Aufforderung durch den UN-Sicherheitsrat nicht auslieferten, intervenierten die USA und Großbritannien militärisch in Afghanistan und stürzten – zusammen mit der afghanischen Nordallianz – die Taliban-Regierung.

Allerdings konnten sich führende Taliban nach Pakistan absetzen, wo sie sich neu formierten und seit 2006 Angriffe nicht nur gegen Soldaten der ISAF, sondern auch gegen die afghanische Zivilbevölkerung verüben. Seit 2015 verstärken die Taliban ihre Angriffe und kontrollieren inzwischen wieder einen beträchtlichen Teil des Landes.

Die afghanische Küche

Qabuli Palaw

(BK) Dieses Reisgericht aus der afghanischen Küche ist sehr variabel und wird von jeder afghanischen Hausfrau etwas anders zubereitet. Man kann es mit Hähnchenfleisch statt mit Lamm essen oder verschiedene Gemüse nehmen. Was aber nie fehlen darf, sind Knoblauch, Rosinen und viel Öl. Wir haben es, heruntergerechnet auf vier Personen, so zubereitet:

Zutaten

- 1 kg schieres Lammfleisch (z.B. aus der Keule) in mittelgroße Würfel geschnitten
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1 ganzer Knoblauch und 2- 3 Knoblauchzehen
- Kreuzkümmelpulver
- einige rote Chilischoten
- Salz
- 4 Tassen Basmatireis
- 1 Bund Möhren
- 150 g helle Rosinen

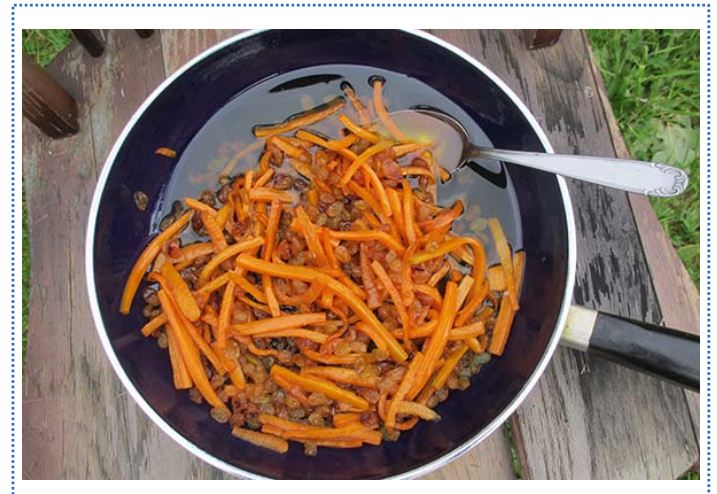
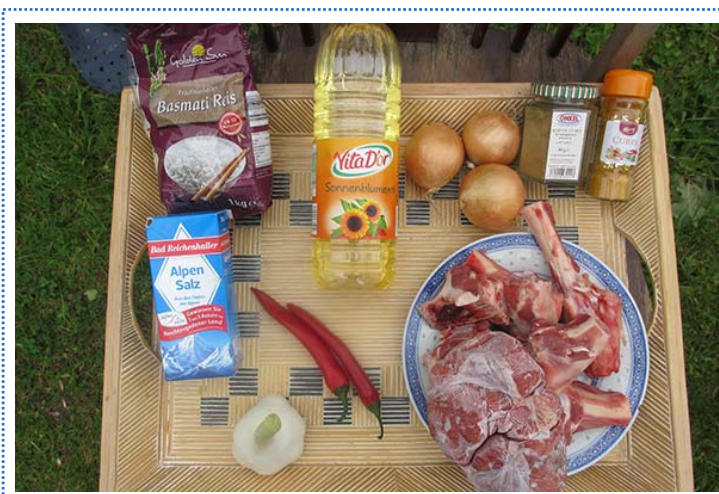
Zubereitung

Zunächst den Reis dreimal waschen. (Es muss Basmati sein, nur er kommt annähernd an die afghanische Reisqualität heran, hieß es.) Beim dritten Waschen im Wasser stehen lassen und Salz zugeben. Das soll verhindern, "dass die Reiskörner brechen".

Das Fleisch waschen und, ohne es abzutrocknen, in einen Topf mit reichlich (Sonnenblumen)-öl geben. Die Knoblauchzehen schälen und in Stückchen gehobelt zugeben. "Das macht das Fleisch mürbe." Etwa eine dreiviertel Stunde zugedeckt köcheln lassen unter gelegentlichem Umrühren. Salzen.

Die halbierten und in Scheiben gehobelten Zwiebeln zugeben. Weiter 1/2 Stunde garen lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Inzwischen die Möhren putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In viel Öl anbraten. Nach etwa 10 Minuten die Rosinen zugeben. Weitere 15 Minuten in dem Öl garen. Beiseite stellen.



Den Reis mit frischem Wasser aufsetzen, leicht salzen, zu 80 % garen. Abgießen.

Den Backofen auf 250° vorheizen.

Nun werden die drei Teile zusammengebracht:

Ein kleines Backblech mit Alufolie auslegen. Darauf die Möhren mit den Rosinen verteilen. In die Mitte das Fleisch häufen, Kreuzkümmelpulver darüber streuen. Darauf den Reis geben und reichlich Öl darüber träufeln. Tief in den Reis die ganze (ungeschälte) Knoblauchknolle stecken, die Chilischoten oben drauflegen. Das Ganze mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 15 bis 20 Minuten die Backofenhitze auf 200° reduzieren. Weitere 10 Minuten garen.



Auf keinen Fall darf man, so unsere afghanischen Köche, den Reis einfach völlig garkochen, ohne ihn sich später im Dampf des Backofens unter der Alufolie richtig entwickeln zu lassen.

Auf eine große Platte umschichten und mit Ayran als Getränk servieren.

Die Zehen aus der gegarten Knoblauchknolle kann man gut essen, sie schmecken sehr gut, und man riecht durchaus hinterher nicht nach Knoblauch



Ayran

Ayran kann man sehr gut selbst herstellen; im Sommer ein sehr erfrischendes Getränk, eine Alternative zu Kefir und Buttermilch.

Zubereitung

1 Becher Naturjoghurt mit der gleichen Menge Wasser verquirlen, je nach Bechergröße und Geschmack einen kleinen halben Teelöffel Salz unterrühren. Fertig.

Afghanischer Obstsalat

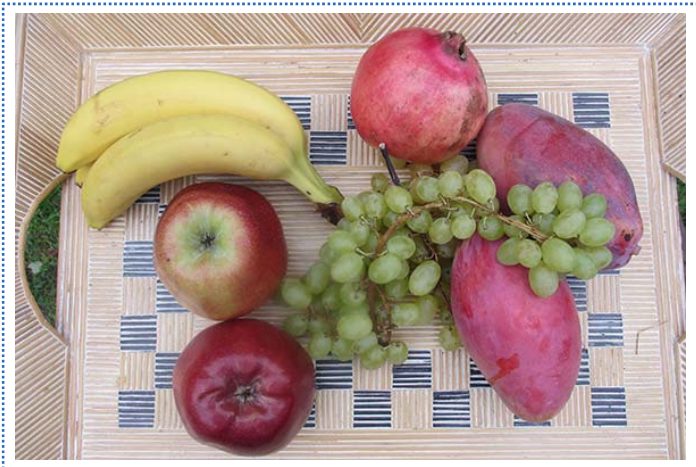
Dieser sehr schlichte Obstsalat, den man je nach Jahreszeit variieren kann mit Kirschen, Pfirsichen und anderen Früchten, schmeckt uns durch Mango und Granatapfelkerne durchaus "exotisch". Er wurde nicht gesüßt, und auf Schlagsahne verzichteten unsere afghanischen Köche, weil sie unbedingt schlank bleiben wollen.

Zutaten

- Bananen
- Mango
- Äpfel
- Trauben
- Granatapfelkerne, süß

Zubereitung

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Mango und Äpfel schälen, vom Stein bzw. Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Große Trauben halbieren. Granatapfelkern aus der Frucht lösen*. Alles vermischen.



* Für alle, die häufig Granatäpfel in ihrer Küche verarbeiten, lohnt sich eventuell der Kauf eines Granatapfelentkerners.

